

viniferm Pasión

Imbunatateste productia de esteri
in timpul fermentatiei

CARACTERISTICI

Viniferm PASION este special selectata pentru imbunatatirea productiei de esteri in timpul fermentatiei.

APLICATII

- »Productia de vinuri albe, in special soiuri neutral de genul Airén, Palomino si Macabeo.
- »Productia vinurilor roze.
- »Ideala pentru fermentarea vinurilor tip cava cuvée.

CALITATI ORGANOLEPTICE

Productie mare a compusilor aromatici pe baza de ester ice dau note de compot, sirop si florale.

Arome de fermentatie indelungate.

Produce vinuri cu o senzatie de mouthfeel indelungata si bine structurata.

PROPIEDADES ENOLÓGICAS

»Cinetica rapida de fermentare la temperature de peste 18°C. cand se adauga un supliment nutritiv fermentatia musturilor calitativ superioare se poate face si la temperatura mai joase (12 °C).

»Necesarnutritional:ridicat.Estenecesaradaosuldeactivatoride fermentatie in special pentru musturi foarte bine limpezite sau atunci cand fermentatia are loc la temperaturi sub 16 °C.

»Tolerant moderata la alcool: 14% (v/v).

»Fenotip Killer (K2), ofera o garantie suplimentara a prevalentei in must si a eficacitatii inoculului.



»Aciditate volatile scazuta (in general <0.3 g/l).

»Usoare fermentatii secundare.

»Temperatura de lucru: 14-25°C.

DOZAJ

Vinificatie 20-30 g/hl

 Alb +++	 Roze +++	 Spumant +++	Factor competitiv Killer	Temperatura de lucru 14-25°C	Randament alcoolic Medie	Toleranta la alcool (%vol) 14	Efect senzorial Esteri
---	--	---	-----------------------------	---------------------------------	-----------------------------	----------------------------------	---------------------------

MOD DE UTILIZARE

Pentru a obține cele mai bune rezultate este indispensabilă asigurarea unei bune implantații a speciei în mediu, de aceea este important:

- A se menține o igienă bună în crămă.
- A se adăuga drojdia cât mai repede posibil.
- A se respecta doza prescrisă.
- A se rehidrata bine drojdia.

Rehidratare:

- 1.- A se adăuga drojdiile seci în de 10 ori greutatea sa în apă la 35^o-40^oC (10 litri de apă la 1 kg de drojdie).
- 2.- A se aștepta 10 minute.
- 3.- A se agita amestecul.
- 4.- A se aștepta 10 minute și a se incorpora mustului, încercând să nu fie o diferență mai mare de 10^oC între mediul rehidrat și must.

Precauții de lucru:

- În niciun caz, drojdia nu va trebui lăsată la rehidratare mai mult de 30 de minute fără zaharuri.
- Respectarea timpului, a temperaturii și al modului de lucru descris garantează viabilitatea maximă a drojdiei hidratate.

PROPRIETATI FIZICO – CHIMICE SI MICROBIOLOGICE

EP 835 (rev.1)

Drojii selectionate (<i>Saccharomyces spp.</i>) [UFC/g]	> 10 ¹⁰
Alte drojii [UFC/g]	< 10 ⁵
Matrite [UFC/g]	< 10 ³
Bacteria lactice [UFC/g]	< 10 ⁵
Bacteria acetice [UFC/g]	< 10 ⁴
<i>Salmonella</i> [UFC/25 g]	Absența
<i>E. coli</i> [UFC/g]	Absența
<i>Staphylococcus aureus</i> [UFC/g]	Absența
Coliformi totale [UFC/g]	< 10 ²
Umiditate [%]	< 8
Pb [mg/kg]	< 2
Hg [mg/kg]	< 1
As [mg/kg]	< 3
Cd [mg/kg]	< 1

ASPECT FIZIC

Granule de culoare roscata, fara praf.

PREZENTARE

Pachete vidate de 500g din folie de aluminiu captușite cu polietilena, în cutii de 10 kg.

MODO DE CONSERVACIÓN

Cand se depoziteaza in ambalajul original, sigilat, vidat, in conditiiderefrigerare(4–10^oC),produsulsi pastreaza proprietatile timp de 3 ani.

Expunerea prelungita la temperaturi de peste 35 ^oC si/sau umiditate duce la scaderea eficacitatii produsului.

RGSEAA: 31.00391/CR

Produce conform Codexului Oenologic International si Reglementarii (UE) 2019/934.